

Tageskarte

Vorspeisen

1	Crostini Misti geröstetes Brot mit versch. Gemüsebeläge	8,00
2	Vitello Tonnato Kalbfleisch mit Thunfisch, Sardellen u. Kapernsoße	15,00
4	Antipasto Misto	14,50
6	Insalata di Mare (Meeresfrüchtesalat)	15,00
8	Carpaccio di Manzo (Rindercarpaccio)	15,00

Hauptgerichte

578	Lachsfilet gebraten mit Schafskäse, Oliven und Salat Oel und Essig	22,50
561	Fischteller gegrillt mit Spaghetti Aglio e Olio	28,00
562	Gamberoni gegrillt mit Spaghetti Aglio e Olio	28,00
671	Calamari fritti mit Pommes – Panierte Calamari Ringe frittiert mit Pommes	13,90
625	Hausgemachte Ravioli mit Spinat und Ricotta	15,50
36	Hausgemachte Ravioli al Salmone mit Lachs und Ricotta	16,80
37	Hausgemachte Ravioli mit Steinpilzen und Ricotta	16,80
544	Kalbsleber gebraten mit Spaghetti Aglio e Olio und Salat	20,50
554	Rumpsteak gegrillt mit Pfeffersauce und Pommes	27,50
691	Rinderfilet gegrillt mit Steinpilzen und Pommes	35,50
69	Piccata alla Milanese (Kalbschnitzel m. Käse Paniert) mit Spaghetti Pomodoro u. Salat	23,00

Hausgemachte Dessert

Tiramisu im Glas	5,00
Panna Cotta mit Waldfruchtsauce oder Erdbeersauce	5,10
Mousse au chocolat	5,10
Crème Brûlée	5,20
Café Gourmand drei kleine Desserts mit Espresso	7,70

Regionale Frische auf dem Teller

Momentan beziehen wir Feldsalat, Rucola, Paprika und Blattsalate
vom Obst und Gemüsehof Meier aus Bötzingen.